Houbová omáčka z čerstvých šumavských hub, jak ji připravovala maminka

https://varimesmarcelou.cz/houby/houbova-omacka-z-cerstvych-sumavskych-hub-jak-ji-pripravovala-maminka.html

Houbovou omáčku vařím zpravidla po návratu z dovolené na Šumavě. Šumavské lesy o prázdninách oplývají houbami, zejména hřiby, křemenáči a liškami. Houbové omáčce, připravené podle receptu mojí maminky, nikdy neodolám a většinou to končí velkým přejedením.

Na přípravu 4 porcí houbové omáčky budeme potřebovat

- 300 g čerstvých, pevných hub (nejlepší je směs hřibů, křemenáčů a lišek)
- 200 ml zakysané smetany
- 200 ml sladké smetany ke šlehání (30 % i více tuku)
- 500 ml vody + 100 ml horké vody do smetany
- 30 g hladké mouky
- 1 rovnou čajovou lžičku krystalového cukru
- Pár kapek kvasného octa
- 1 rovnou kávovou lžičku soli + sůl na závěrečné doladění chuti
- 1 bobkový list
- 3 kuličky nového koření
- 5 kuliček černého pepře
- Uzavíratelné vajíčko na koření

Postup přípravy houbové omáčky z čerstvých šumavských hub

Očištěné houby nakrájíme na kousky asi o velikosti náprstku. Do vajíčka na koření vložíme kuličky nového koření, černého pepře a na menší kusy přelomený bobkový list.

Do kastrolu, ve kterém budeme vařit omáčku, nalijeme 500 ml studené vody, přidáme vajíčko s kořením a přisypeme kávovou lžičku soli. Přivedeme k varu.

Do vroucího omáčkového základu nasypeme připravené nakrájené houby. Nepřikryté je necháme na mírném ohni povařit 15 minut.

Než se nám houby uvaří, připravíme si smetanovou zavářku.

Z obou kelímků přelijeme smetanu do misky. Metličkou promícháme, aby se obě smetany promíchaly. Přisypeme připravenou hladkou mouku a metličkou do hladka rozmícháme.

Nyní do smetanové zavářky přilijeme 100 ml vařící vody a opět do hladka rozmícháme.

Horká voda zaručí, že se smetana v omáčce nesrazí a omáčka bude sametově hladká.

Houby se nám uvařily. Vajíčko s kořením vyjmeme a dáme stranou.

Pomocí stěrky přelijeme připravenou smetanovou zavářku do kastrolu k uvařeným houbám.

Měchačkou vše důkladně promícháme a na opravdu mírném ohni necháme 20 minut povařit.

Var kontrolujeme a omáčku občas zamícháme.

Hotovou omáčku odstavíme ze zdroje tepla a nyní ji dochutíme 2-3 kapkami octa, ten nesmí být v omáčce cítit.

Přisypeme čajovou lžičku krystalového cukru. Promícháme a případně dosolíme, dle vaší chuti. Kdo chce, může omáčku ještě opepřit. Já pepř nepřidávám.

Omáčka je jemná, sametově hladká, voní po houbách a nesmí být příliš sladká ani kyselá.

Maminka houbovou omáčku podávala s houskovým knedlíkem, já jsem ji měla ráda s vařenými bramborami. Tentokrát jsem ji podávala s pikantními špekovými knedlíky.